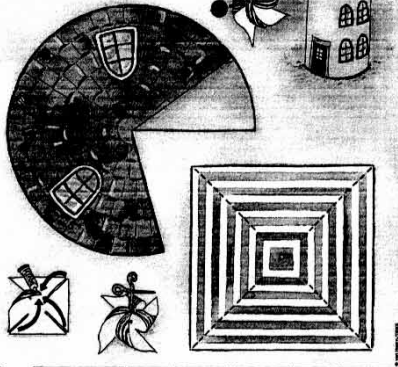


...klein

Windmühle

Du brauchst
Schnur, Säge, Feile, Kleber, Versandrolle (Durchmesser 8,5 cm), festes Papier, einen Schaschlikstab, 2 Holzperlen und einen Dosenmilkpulver.

- Schneide ein Dach (Durchmesser 10 cm) aus und verklebe es an der Kiebelfläche.
- Schneide ein Windrad (7,5 cm) aus. Schneide die gestrichelten Linien nicht ganz bis zur Mitte ein. Führe die vier Spitzen zusammen und verklebe sie. Steche zwei Löcher durch (siehe Abbildung unten).
- Säge von der Versandrolle ein ca. 17 cm langes Stück ab und bemale es. Steche mit dem Dosenmilkpulver zwei Löcher für den Schaschlikstab 4 cm unterhalb des oberen Randes ein.
- Schiebe den Stab durch die Löcher und setze Perlen und Windrad wie in der Abbildung auf den Stab. Verklebe die äußere Perle.
- Klebe das Dach auf die Mühle.



Wer findet den Weg?

Wie kommt das Eichhörnchen an den Sack mit den Erdnüssen?



Lösungen für September

Städte: 1 München, 2 Köln, 3 Dresden, 4 Berlin, 5 Lübeck

Tiere: Papagei, Hirsch, Flamingo, Zebra, Schlange

Kirschen: Korb B mit 21 x 2 Kirschen

-4-

Kidsblatt

-1-

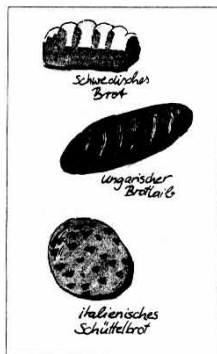
10/06

Kidsblatt für GROß und...

Tägliches Brot

Über Tausende von Jahren wird schon Brot gebacken. Früher geschah dies unter freiem Himmel. In vielen Ländern wird es auch heute noch so gemacht. Der Teig wird auf Backflächen oder in Ton- oder Metallschalen gefüllt. Im Iran wird der Teig auch heute noch in heißem Öl ausgebacken. Im Mittleren Osten beispielsweise isst man Fladenbrot. Das Fladenbrot wird aus Mais-, Hirse- oder Weizenmehl hergestellt. Es gibt sehr viele verschiedene Arten von Brot. Im alten Athen soll es schon über 70 verschiedene gegeben haben. In Deutschland werden heute etwa 200 verschiedene Sorten verkauft.

Text und Illustrationen: Christian Badel



-2-

Mehrkornfladen

Ursprünglich wurden solche Fladenbrote in großen Steinöfen oder auf heißen Platten direkt über dem Feuer gebacken. Auf dem Backblech im stark aufgeheizten Ofen gelingen sie aber ebenso gut.

Vorbereitungszeit: ca. 40 Min.
Ruhezzeit: ca. 1 Std.
Backzeit: 2mal ca. 7 Min.

Zutaten für 6 Stück:

1 Würfel frische Hefe (42 g)
375 ml lauwarme Milch
1 EL Zucker
100 g Dinkelvollkornmehl
200 g Weizenmehl Type 550 (und Mehl zum Ausrollen)
50 g Haferkleie
200 g Roggenmehl Type 997
2 TL Salz
4 EL Öl

- Die Hefe zerbröckeln und mit der Milch glattrühren. Etwas Zucker und Mehl einrühren, einige Minuten gehen lassen.
- Die übrigen Zutaten dazugeben, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf leicht bemehlter Fläche noch einmal durchkneten, in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zur Kugel formen, zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

- Den Backofen auf 250°C vorheizen. Ein Backblech auf der mittleren Schiene mit aufheizen.
- 3 Teigkugeln zu etwa 15 cm großen Fladen ausrollen (nach Belieben mit einer geriffelten Teigrolle), mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf das heiße Blech legen und im Ofen etwa 7 Minuten backen.
- Inzwischen die anderen Teigkugeln ausrollen, ebenfalls einstechen, anschließend auf dem Blech backen.

Buchstabenrätsel mit Früchten

von Christian Badel



Bauer Bruno ist verwirrt. Hat er sich denn so geirrt? In der Ackerfurche Sieben sieht er reife Früchte liegen. Der Bauer stutzt und denkt „Potablitz, Da macht sich einer einen Witz!“ Denn neben all dem Kleingemüse liegt etwas Falsches auf der Wiese. Finde heraus, welche Frucht nicht in unserem Land wächst. Über den Früchten stehen Zahlen. Schreibst du die jeweiligen Buchstaben nacheinander auf, ergibt sich der Name eines Festtages im Herbst.

10/06